

## AS V2

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **30.6**
- Styl **American Stout**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (69.8%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (14%)	80 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.7%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.2 kg (4.7%)	68 %	400
Ziarno	Jęczmień palony	0.2 kg (4.7%)	55 %	985
Ziarno	Special X	0.1 kg (2.3%)	68 %	400

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	25 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis